

## **BAULETTI DI SFOGLIA E TACCHINO (ricetta senza latte, uovo)**

### **INGREDIENTI**

- 400 g di fesa di tacchino tagliata a fettine
- un rotolo di pasta sfoglia senza derivati del latte e uovo
- 12 cucchiaini di panna di soia
- 8 fettine di prosciutto cotto senza caseinati e derivati del latte
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- succo di tre limoni
- un porro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- farina
- un rametto di salvia
- sale q.b.

### **PREPARAZIONE**

Tagliare le fettine di tacchino a striscioline larghe circa due centimetri; cuocerle in una padella con l'olio a disposizione e la salvia per circa 10 minuti salando a metà cottura.

Pulire, lavare ed affettare il porro a fettine sottili quindi cuocerlo in una casseruola con la panna di soia per circa 5 minuti. Aggiungere metà delle striscioline di carne ed il succo di limone, proseguire la cottura per altri dieci minuti.

Lasciare raffreddare la carne, quindi frullarla fino ad ottenere un composto cremoso.

Ricavare dalla sfoglia 8 quadrati di circa 10-12 cm di lato.

Disporre su ciascuno una fetta di prosciutto, le striscioline de tacchino (suddividendole in parti uguali) ed il composto.

Arrotolare i quadrati su se stessi, avendo cura di sigillarli ai lati per non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura.

Disporre i bauletti sulla piastra del forno ricoperta di carta forno.

Infornare a 180° e cuocere per 10 minuti.